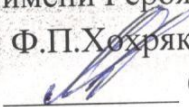


Приложение к Положению «Об организации питания обучающихся МАОУ «Калининская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.П.Хохрякова»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ «Калининская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.П.Хохрякова»

 С.Н. Мельникова
от «01» сентября 2023 г.

ПРОГРАММА

проведения проверки по питанию с участием родительского контроля

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или столовой посудой без сколов и трещин	
2.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	
3.	Кухня и подсобные помещения содержаться в порядке и чистоте.	
4.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.	
5.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд.	
6.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.	

7.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок.	
8.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня.	
9.	Питьевой режим в организации предоставлен: вода, расфасованная в емкости.	
10.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.	
11.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	
12.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой.	
13.	Наличие инструкций «Правила мытья кухонной посуды».	
14.	Наличие инструкций «Правила мытья столовой посуды».	
15.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению.	
16.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, стоимость.	
17.	Наличие и ведение журнала учета уборки помещений.	
18.	Размещен график питания обучающихся и его исполнения.	
19.	Размещен график уборки обеденного зала.	
20.	Наличие мыла, сушилок, дезсредств для работников школы и обучающихся.	
21.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	
22.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	
23.	Ведение «Книги жалоб и предложений».	

24.	Ведение информационного уголка для родителей и обучающихся о здоровом питании.	
25.	Имеется демонстрационное (контрольное) блюдо в соответствии с 10-дневным меню.	

Выводы о проведенной проверке: _____

Рекомендации и предложения: _____

Председатель комиссии: _____

подпись

расшифровка

Члены комиссии:

подпись

расшифровка

подпись

расшифровка

подпись

расшифровка

подпись

расшифровка